

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель спецдисциплин,

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Цели модуля - обеспечить возможность профессиональной деятельности выпускников области организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Задача модуля - сформировать умения в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных

- изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - контроля качества и безопасности готовой продукции;
 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **618** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **402** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **268** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **134** час;

учебной практики – **108** часов.

производственной практики – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Максимальная нагрузка, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Учебная практика (по профилю, специальности), часов	Производственная практика (по профилю, специальности), часов	
			Всего, часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				
				в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, ч.	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1.-4.4.	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	41	27	9		14		
ПК 4.1.-4.4.	Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	55	25	6		30		
ПК 4.4.	Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	64	44	24		20		
ПК 4.1.	Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	91	61	36		30		
ПК 4.2.-4.3.	Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	151	111	43		40		
	Учебная практика	108					108	

	Производственная практика (по профилю специальности)	108						108
	Всего:	618	268	114		134	108	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2		3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			582	
МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			402	
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			41	
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание		4	ПК 4.1-4.4 ОК 1-9
	1	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	2	Характеристика предприятий общественного питания		
	3	Характеристика мини-пекарней		
	4	Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия		
Тема 1.2. Техническое оснащение	Содержание		8	ПК 4.1-4.4 ОК 1-9
	1	Классификация оборудования		
	2	Механическое оборудование		
	3	Тепловое оборудование		
	4	Холодильное оборудование		
	5	Оборудование и приборы для измерений		

	6	Вспомогательное оборудование		
	7	Инвентарь и приспособления		
	8	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности		
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание		4	ПК 4.1-4.4 О 1-9
	1	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям		
	2	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре		
	3	Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	4	Санитарные требования к личной гигиене персонала		
Тема 1.4. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	Содержание		1	ПК 4.1-4.4 ОК 1-9
	1	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции		
Тема 1.5. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание		1	ПК 4.1-4.4 ОК 1-9
	1	Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
	Практические занятия		9	ПК 4.1-4.4 ОК 1-9
	1	ПЗ №1. Ознакомление с нормативной и технологической документацией, необходимой для организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	2	ПЗ №2. Изучение устройства и принципов работы оборудования.		

		Общие правила эксплуатации и ТБ.		
	3	ПЗ №3. Организация рабочего места, подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Работа с нормативной и технологической документацией.			14	
Внеаудиторная самостоятельная работа 1. Подготовка докладов и сообщений на тему: «Развитие кондитерского производства», «Современное оборудование, используемое в кондитерском цехе», «Особенности организации кондитерского производства» 2. Составление блок-схем: основные помещения кондитерского цеха, технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. 3. Решение задач по подбору машин для предприятий общественного питания на основе требуемой производительности по производственной программе цеха. Подготовить сообщение: «Виды зарубежных машин».				
Раздел 2. Выбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			55	
Тема 2.1. Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранения для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		15	
	1	Классификация сырья по его назначению		ПК 4.1-4.4 ОК 1-9
	2	Виды сырья, его характеристика и правила хранения		
	3	Мука		
	4	Крахмал и крахмалопродукты		
	5-6	Сахар и сахаросодержащие продукты		
	7	Пищевая поваренная соль		
	8	Разрыхлители		
	9	Молоко и молочные продукты		
	10	Масла и жиры		
	11	Яйца и яичные продукты		
	12	Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые красители и кислоты		

	13	Желирующие вещества		
	14	Орехи и масличные семена. Плодово-ягодные продукты		
	15	Пищевые смеси промышленного производства		
Тема 2.2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		2	
	1-2	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов		ПК 4.1-4.4 ОК 1-9
Тема 2.3. Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание		2	
	1	Взаимозаменяемости сырья		ПК 4.1-4.4 ОК 1-9
2	Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			
	Практические занятия		6	ПК 4.1-4.4 ОК 1-9
	1	ПЗ №4. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	2	ПЗ №5. Решение задач на взаимозаменяемость сырья и расчет сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость кондитерского сырья Работа с нормативной и технологической документацией. Внеаудиторная самостоятельная работа 4. Подготовка рефератов на тему «Подготовка кондитерского сырья к производству» 5. Составление таблиц «Требование к качеству сырья» Подготовка презентаций «Новые виды кондитерского сырья»			30	
Раздел 3. Приготовление отделочных			64	

полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий					
Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления	Содержание		19	ПК 4.4 ОК 1-9	
	1	Виды отделочных полуфабрикатов			
	2	Технология приготовления сиропов			
	3	Технология приготовления помады			
	4	Требования к качеству помады			
	5	Технология приготовления желе			
	6	Технология приготовления глазурей: сырцовая для глазирования поверхности и украшения изделий, заварная			
	7	Технология приготовления глазурей: шоколадная глазурь (темперирование шоколада, кувертюр, ганаш)			
	8	Технология приготовления кремов: кремы сливочные			
	9	Технология приготовления кремов: фирменные сливочные кремы			
	10	Технология приготовления кремов: заварные и белковые			
	11	Технология приготовления кремов: кремы из молочных продуктов и комбинированные			
	12	Технология приготовления муссов			
	13	Технология приготовления карамели: карамельная масса и клей			
	14	Технология приготовления карамели: кандир, нугатин			
	15	Технология приготовления марципана			
	16	Технология приготовления сахарных мастик			
	17	Технология приготовления пралине, посыпок			
18-19	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства				
Тема 3.2. Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов	Содержание		1	ПК 4.4 ОК 1-9	
	1	Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов			
	Практические занятия		6	ПК 4.4 ОК 1-9	
	1	ПЗ №6. Расчёт сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления			

		отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	2	ПЗ №7. Составление технологической документации		
	Лабораторные работы		18	ПК 4.4 ОК 1-9
	1	ЛР №1. Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из них: помада, глазурь		
	2	ЛР №2. Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из них: желе, кремы, муссы		
	3	ЛР №3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из них: карамель, сахарные мастики		
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий Решение ситуационных задач Работа с нормативной и технологической документацией. Внеаудиторная самостоятельная работа 6. Подготовка рефератов «Применение сухих смесей в производстве сухих кондитерских изделий» 7. Подготовка сообщений по темам: «Дополнительные ингредиенты для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов» 8. Подготовка презентаций «Использование отделочных полуфабрикатов»			20	
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			91	
Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления	Содержание		24	ПК 4.1 ОК 1-9
	1	Ассортимент хлебобулочных изделий: основные определения		
	2	Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: технологические этапы		
	3	Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: определение упека и припека		
	4	Виды теста: дрожжевое безопарное. Технология приготовления		
	5	Виды теста: дрожжевое опарное. Технология приготовления		

	6	Виды теста: дрожжевое слоеное. Технология приготовления		
	7	Виды теста: тесто на закваске. Технология приготовления		
	8	Виды теста: сдобное пресное. Технология приготовления		
	9	Виды теста: тесто для отделки. Технология приготовления		
	10	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него		
	11	Фарши и начинки		
	12	Сложные сдобные хлебобулочные изделия: мелкоштучные		
	13	Сложные сдобные хлебобулочные изделия: сдобные фигурные изделия		
	14	Сложные сдобные хлебобулочные изделия: сдобные плетеные изделия		
	15	Сложные сдобные хлебобулочные изделия: булочки с начинками		
	16	Праздничные пироги: открытые		
	17	Праздничные пироги: полуоткрытые		
	18	Праздничные пироги: закрытые		
	19	Праздничные пироги: фигурные		
	20	Праздничные пироги: кулебяки		
	21	Праздничные пироги: рыбники		
	22	Праздничный хлеб: караваи		
	23	Праздничный хлеб: калачи		
	24	Праздничный хлеб: куличи пасхальные		
Тема 4.2. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий	Содержание		1	
	1	Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий		ПК 4.1 ОК 1-9
	Практические занятия		12	
	1	ПЗ №8. Расчет расхода муки с учетом её влажности. Определение выхода готовых изделий		ПК 4.1 ОК 1-9
	2	ПЗ №9. Расчет сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	3	ПЗ №10. Способы оформления праздничного хлеба		
	Лабораторные работы		24	

	1	ЛР №4. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий: мелкоштучные, с начинками		ПК 4.1 ОК 1-9
	2	ЛР №5. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий: плетеных, фигурных		
	3	ЛР №6. Приготовление праздничного хлеба: пироги		
	4	ЛР №7. Приготовление праздничного хлеба: караваи		
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий Решение ситуационных задач Работа с нормативной и технологической документацией. Внеаудиторная самостоятельная работа 9. Подготовка рефератов «Принципы брожения теста», «Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста» 10. Подготовка сообщений по темам: «Необычные фарши и начинки» 11. Подготовка презентаций «Формование сложных сдобных хлебобулочных изделий», «Пироги», «Праздничный хлеб»			30	
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			151	
Тема 5.1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий			Содержание	1
	1	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий		ПК 4.2 ОК 1-9
Тема 5.2. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов			Содержание	21
	1	Характеристика выпеченных полуфабрикатов		ПК 4.2 ОК 1-9
	2	Классификация бездрожжевого теста и способы его рыхления		
	3	Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов		
	4	Бисквитный полуфабрикат: основной, буше, генауз		
	5	Дефекты бисквитного полуфабриката, причины и способы устранения		
	6	Песочный полуфабрикат: основной, с орехами, творожный, сабле, бризе, британ		
	7	Дефекты песочного полуфабриката, причины и способы устранения		
	8	Воздушный полуфабрикат:		

	9	Дефекты воздушного полуфабриката, причины и способы устранения		
	10	Полуфабрикат из блинчатого теста		
	11	Вафельный полуфабрикат		
	12	Заварной полуфабрикат		
	13	Миндальный полуфабрикат		
	14	Пряничный полуфабрикат		
	15	Крошковый полуфабрикат		
	16	Слоеный полуфабрикат: технологический процесс слоения		
	17	Слоеный полуфабрикат: тесто фило, кора		
	18	Полуфабрикат из сахарного теста		
	19	Полуфабрикат из тюлипного теста		
	20	Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей		
	21	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов		
Тема 5.3. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Содержание			
	1	Пряничные изделия: пряничные сооружения	18	
	2	Пряничные изделия: пряничные сувениры		ПК 4.3 ОК 1-9
	3	Мелкоштучные кондитерские изделия: бискотти		
	4	Мелкоштучные кондитерские изделия: брауни		
	5	Мелкоштучные кондитерские изделия: макарони		
	6	Мелкоштучные кондитерские изделия: меренги		
	7	Мелкоштучные кондитерские изделия: пtifуры		
	8	Мелкоштучные кондитерские изделия: твиль		
	9	Мелкоштучные кондитерские изделия: маффины		
	10	Мелкоштучные кондитерские изделия: капкейк		
	11-14	Мелкоштучные кондитерские изделия: пирожные		
	15	Мелкоштучные кондитерские изделия: печенье		
	16	Мелкоштучные кондитерские изделия: корзиночки		
	17	Мелкоштучные кондитерские изделия: тарталетки		
	18	Мелкоштучные кондитерские изделия: трюфели		

Тема 5.4. Технологический процесс приготовления праздничных тортов	Содержание		28	ПК 4.2, 4.4 ОК 1-9
	1	Классификация праздничных тортов по сложности отделки и по тематической принадлежности		
	2	Классификация праздничных тортов по форме		
	3	Правила монтажа праздничных тортов: многоярусные		
	4	Правила монтажа праздничных тортов: кривые многоярусные		
	5	Правила монтажа праздничных тортов: с помощью этажерок		
	6	Правила монтажа праздничных тортов: с помощью подставок на ножке		
	7	Правила монтажа праздничных тортов: с помощью тематических конструкций		
	8	Правила монтажа праздничных тортов: фигурные праздничные торты		
	9	Способы и приёмы отделки праздничных тортов: контурно-рельефная		
	10	Способы и приёмы отделки праздничных тортов: отделка отливными и выпеченными фигурными барельефами		
	11	Способы и приёмы отделки праздничных тортов: отделка целыми кондитерскими фигурами, рельефными орнаментами		
	12	Способы и приёмы отделки праздничных тортов: отделка свежими и засахаренными цветами		
	13	Способы и приёмы отделки праздничных тортов: отделка айсингом, сахарной мастикой		
	14	Способы и приёмы отделки праздничных тортов: отделка пищевыми фотографиями и переводными рисунками, пищевыми красителями с помощью аэрографа		
	15-18	Технология приготовления праздничных тортов: свадебные торты		
	19-22	Технология приготовления праздничных тортов: детские торты		
	23-24	Технология приготовления праздничных тортов: юбилейные торты		
	25	Технология приготовления праздничных тортов: торты к дню рождения		
	26	Технология приготовления праздничных тортов: шоколадные корзины		
	27	Технология приготовления праздничных тортов: торты-тарталетки		

	28	Технология приготовления праздничных тортов: тематические		
	Практические занятия		13	
	1	ПЗ №11. Расчет сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления выпеченных полуфабрикатов		ПК 4.2, 4.4 ОК 1-9
	2	ПЗ №12. Расчет сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий		
	3	ПЗ №13. Способы отделки тортов. Правила проведения бракеража сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
	4	ПЗ №14. Расчет сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления праздничных тортов		
	Лабораторные работы		30	
	1	ЛР №8. Приготовление пряничных изделий		
	2	ЛР №9. Приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий		
	3	ЛР №10. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для тортов		
	4	ЛР №11. Оформление праздничных тортов		
	5	ЛР №12. Приготовление праздничных тортов		
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий Решение ситуационных задач Работа с нормативной и технологической документацией. Расчёт энергетической ценности сложных мучных кондитерских изделий			40	
Внеаудиторная самостоятельная работа 12. Подготовка рефератов «Современные виды тестовых заготовок», «Промышленные смеси для приготовления выпеченных полуфабрикатов» 13. Подготовка сообщений по темам: «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Ассортимент изделий из песочного теста», «Ассортимент изделий из пряничного теста». 14. Подготовка презентаций «Мелкоштучные мучные кондитерские изделия», «Оформление мелкоштучных мучных кондитерских изделий», «Торты», «Современные технологии оформления тортов»				
Учебная практика Виды работ 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			108	

<p>3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>5.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>6.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>7. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>8.Производить расчет рецептур.</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>5.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>6.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>7. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>8.Производить расчет рецептур.</p>	108	
<p>Всего</p> <p>в том числе: аудиторной нагрузки/ лабораторные и практические занятия</p> <p>самостоятельная работа</p> <p>учебная практика</p> <p>производственная практика</p>	<p>618</p> <p>268/118</p> <p>134</p> <p>108</p> <p>108</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа модуля реализуется в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- посадочные места обучающихся – 25 мест;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- сборники рецептур.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места обучающихся – 25 мест;
- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- Компьютерное обеспечение.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер,

слайсер, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

-производственные столы, раковины, плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительные источники:

1. Барановский, В.А. Кондитер. Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс», 2017
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального профессионального образования / А.А. Жукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 303 с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2018. – 248 с.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.: Мастерство, 2018.-432 с
5. Мазина, Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века») – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 384 с. 4.
6. Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь М., Издательство «Центрполиграф», 2017г.
7. Ткачева, Г.В. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: Учеб. Пособие / А.Б. Юдина,

Н.М. Гурбо, Л.К. Жучкова, Е.Е. Наумова.– М.: Академкнига /Учебник, 2017. – 192 с.: ил.

8. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2019.-560с.: ил.

9. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова.– М.: Издательство «Мастерство», 2002 – 240с. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / М.Ю. Сиданова. - М.: Мастерство, 2017. 320с.

10. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2017 - оформление

11. Периодические издания: Журнал «Питание и общество» Научно-производственное издание, «Ресторатор»

Интернет - ресурсы

<http://4vkusa.ru> www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru> <http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru/>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

<http://www.1001eda.com/>

<http://oproduktah.com/>

<http://www.suharevka.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>- грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом;</p> <p>- безопасное использование оборудования и инвентаря;</p> <p>-эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>-оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>Зачет по практическому занятию, проблемные задания.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии.</p> <p>Самоконтроль.</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Использование проблемных ситуаций.</p> <p>Зачет по лабораторной работе и практике.</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>- оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>- рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>- оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов</p>	<p>Зачет по практическому занятию, проблемные задания.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии.</p> <p>Самоконтроль.</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Использование проблемных ситуаций.</p> <p>Зачет по лабораторной работе и практике.</p>

	для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкокшучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента мелкокшучных кондитерских изделий; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкокшучных кондитерских изделий; - оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - эстетичное оформление и отделка мелкокшучных кондитерских изделий; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; 	<p>Зачет по практическому занятию, проблемные задания.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии.</p> <p>Самоконтроль.</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Использование проблемных ситуаций.</p> <p>Зачет по лабораторной работе и практике.</p>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> - знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции. - оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологической картой и сборником рецептур; - оптимальное использование различных технологий; - точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; - оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной 	<p>Зачет по практическому занятию, проблемные задания.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии.</p> <p>Самоконтроль.</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Использование проблемных ситуаций.</p> <p>Зачет по лабораторной работе и практике.</p>

ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии - обоснование профессиональных функций техника-технолога; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в научно-исследовательской работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; - создание портфолио студента 	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям; 	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий; - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; 	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа; - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач; 	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня 	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в</p>	<p>- проявление интереса и систематический анализ инноваций в области</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p>

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;</p>	<p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
---------------------------------------	---	---